

アークヒルズ 新型コロナウイルス感染症対策 実施中

Preventative Measures Against COVID-19 Now in Effect at ARK Hills

アークヒルズのショップ & レストランでは、新型コロナウイルス感染防止のため、以下の予防対策を徹底し営業しております。
お客様の安全・安心の為にご協力をお願いいたします。

At ARK Hills, our shops and restaurants are carrying out extensive measures to prevent the spread of COVID-19. We ask for your cooperation to ensure the ongoing safety and peace of mind of our customers.

ショップ・サービス・レストラン

Shops, service businesses, and restaurants

- 従業員のマスクの着用
 Employees wear masks
- 従業員の体調管理の徹底
出勤前の検温、手洗い・消毒等を徹底いたします。
 Thorough management of employee physical condition
Employees will conscientiously perform temperature checks, hand washing, and disinfection before going to work.
- 手指消毒のご案内
店頭・店内に消毒液を設置しご案内いたします。
 Encourage hand disinfection
We will encourage disinfection by installing disinfectant dispensers at the store entrance and inside the store.
- フィジカルディスタンスの確保
行列が発生する場合は目印ライン等にてお客様間の距離をあけてご案内いたします。
 Staff maintain a safe physical distance
In situations where customers need to stand in line, floor markers are provided to ensure that customers maintain a safe distance.
- 定期的な開放及び換気の実施
 Business/shop areas are periodically cleared out and ventilated
- 定期的な消毒・清掃活動
店内の各種什器・備品等々の定期的な消毒(拭き取り)・清掃活動を行います。
 Regular disinfection and cleaning carried out
The fixtures, amenities and other facilities in our shops are periodically disinfected (wiped) and cleaned.
- レジへのコイントレイ設置
金銭授受にコイントレイを使用し直接接触を防止します。
 Coin trays provided at the cash register
Coin trays are used to prevent direct contact between the customer and the staff of each shop when handling money.
- レジ端末等の消毒
定期的な消毒(拭き取り)を行います。
 Disinfection of cashier terminals
Regular disinfection (wiping) is performed.
- 閉店後の消毒作業
毎日閉店後お客様・従業員が使用した箇所全般の消毒を行います。
 Disinfection after closing time
Overall cleaning is carried out in each area used by employees and customers after closing time.

ショップ・サービス

Shops and service-oriented businesses

入店制限

店舗内が混雑しそうな場合は入店制限を行います。
※売場面積3㎡あたり1名を目安とさせていただきます。

Entry restrictions

Entry restrictions are applied when the store is likely to be crowded.

予約制限

予約枠数の制限を行い、滞留人数を調整させていただきます。

Reservations limited

Limits are placed on the number of reservation slots available, to maintain an appropriate number of people within the shop.

フィットングルーム・個室の消毒

お客様使用後毎に消毒を行います。

Disinfection of fitting rooms and private rooms

These rooms are disinfected after each use.

レストラン

Restaurants

客席配置の変更

席間隔の確保、パーテーションの設置、個室の換気強化、横並び着席等での営業を行います。

Change seat layout

We will create better seat spacing, install partitions, strengthen ventilation in private rooms, and operate side by side seating, etc.

試食・試飲提供の中止

Cancellation of food and beverage tasting events

補足事項 Notes

ショップ&レストランの業種業態によって、取り組んでいる対策内容が異なります。

The preventative measures taken may differ depending on the type of business carried out at each shop/restaurant.